



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 20/09/2019  
NOMBRE DEL PRODUCTO: MINI ROLLITOS DE POLLO CON CURRY IBERCOOK 4x1Kg  
Nº DE ARTÍCULO: 22MRP00191BC

Nº EDICIÓN: 01/19

RAZÓN SOCIAL: CONGALSA S.L.  
DIRECCIÓN: Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña. España  
TELÉFONO DE CONTACTO: +34 902364646

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO	1000g	TU1: 985g	TU2: 970g
FORMATO	4x1Kg		
MARCA	IBERCOOK		
NOMBRE COMERCIAL	MINI ROLLITOS DE POLLO CON CURRY		
PESO PIEZA	Mínimo 18g; Estándar 20g; Máximo 22g		
UNIDADES POR ESTUCHE	45-55		
PORCENTAJE DE RELLENO	50% ± 3%		
DIMENSIONES	Largo 65-72 mm; Grosor 17-21mm		
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	8411076014440		
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	48411076014448		

### INGREDIENTES

Agua, harina de TRIGO (GLUTEN), repollo, cebolla, zanahoria, pechuga de pollo (5%) (pechuga de pollo y aceite de girasol), aceite de girasol, ALMIDÓN (GLUTEN), sal, curry, potenciador del sabor (E-621), cilantro, ajo en polvo, cúrcuma, laurel, antioxidante (E-300).

### ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten  
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, pescado, leche, huevo, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo y moluscos.

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	166,7 Kcal/ 698,47 kJ	2,8 g	29,97 g	5,4 g	0,91 g
		DE LAS CUALES SATURADAS		DE LOS CUALES AZÚCARES	
		0,41g	0,66 g		

### LOTE /VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: CCCCCAAAAMDDLL CCCCC: CÓDIGO DE PRODUCTO; AAAA: AÑO DE FABRICACIÓN; MM: MES DE FABRICACIÓN ; DD: DÍA DE FABRICACIÓN; LL: LÍNEA DE FABRICACIÓN  
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP: MM/AAAA MM: MES; AAAA: AÑO.  
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

### MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Mantener a -18°C  
CONDICIONES DE TRANSPORTE: Las del producto ultracongelado

### MODO DE PREPARACIÓN

FREIDORA O SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (170 °C/180 °C) durante 4-5 min. A media fritura dar la vuelta para un acabado más homogéneo.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.  
Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
<b>TIPO DE ENVASE</b>	ESTUCHE MINI ROLLITOS DE POLLO CON CURRY 1KG IBERCOOK	229mmx 200mmx 69mm	11IBC096
	LAMINA MINIROLLITOS 180X250 MM		17LAMI010
<b>EMBALAJE</b>	CAJA MINI ROLLIT POLLO CURRY IBERCOOK	237mmx205mmx275mm	11IBC097
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de cajas/palet	90	
	Nº cajas por fila	15	
	Nº de filas	6	
	Nº de kgs netos/palet	360Kg	
Altura Máx	180cm		

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

<b>COLOR</b>	Característico
<b>SABOR</b>	Característico
<b>OLOR</b>	Sin olores extraños
<b>TEXTURA</b>	Crujiente por fuera, suave por dentro

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>PIEZAS ROTAS</b>		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>ESQUINAS SIN SELLAR</b>		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>PIEZAS CON RESTOS DE INGREDIENTES PEGADOS A LA MASA</b>		8 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>MASA MANCHADA</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>% DE CALIDAD</b>			<b>90%</b>	3 veces por turno	final de línea
<b>CAJAS ABIERTAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>CAJAS SIN MARCAR</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>CAJAS MAL FORMADAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANALISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
<b>RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:</b>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>5</sup>	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
<b>ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:</b>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
<b>E. COLI ufc/g:</b>	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:</b>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<b>SALMONELLA spp:</b>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<b>STAPHILOCOCCUS ufc/g:</b>	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	RPPA	Interno	Cada lote

\* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por Congalsa como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado

**MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO**

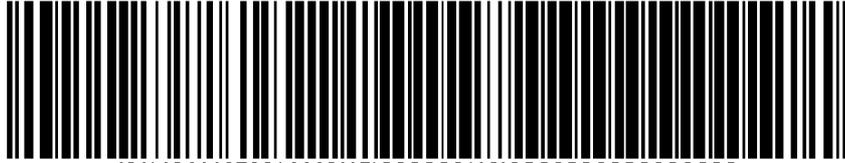
El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

03 / 2021 16:40

0206482019091745

???????

??????????????????



(01)48411076014448(15)?????(10)??????????????

APROBACION	Proveedor	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín 	José Ramón Núñez 